



**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA
AFRO-BRASILEIRA - UNILAB
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E DA NATUREZA – ICEN
CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

VITÓRIA MARIA DE SOUSA SILVA

**CONTRIBUIÇÕES NA FORMAÇÃO DE PROFESSORES NA TEMÁTICA
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UMA ESCOLA
PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE REDENÇÃO - CEARÁ.**

REDENÇÃO - CE

2023

VITÓRIA MARIA DE SOUSA SILVA

CONTRIBUIÇÕES NA FORMAÇÃO DE PROFESSORES NA TEMÁTICA
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UMA ESCOLA
PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE REDENÇÃO - CEARÁ

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto de Ciências Exatas e da Natureza da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, como parte dos requisitos necessários para obtenção do grau de Licenciada em Ciências Biológicas.

Orientadora: Profa. Dra. Márcia Barbosa de Sousa

REDENÇÃO - CE

2023

FICHA CATALOGRÁFICA

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Sistema de Bibliotecas da UNILAB
Catalogação de Publicação na Fonte.

Silva, Vitória Maria de Sousa.

S586c

Contribuições na formação de professores na temática alimentação saudável: um relato de experiência em uma escola pública do município de Redenção - Ceará / Vitória Maria de Sousa Silva. - Redenção, 2023.

37f: il.

Monografia - Curso de Ciências Biológicas, Instituto De Ciências Exatas E Da Natureza, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2023.

Orientador: Profa. Dra. Márcia Barbosa de Sousa.

1. Alimentação saudável. 2. Diálogo. 3. Educação alimentar e nutricional. 4. Formação de professores. I. Título

CE/UF/Dsibiuni

CDD 641.5637

Banca Examinadora

**Profa. Dra. Márcia Barbosa de Sousa (Orientadora) Universidade da Integração
Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**

**Profa. Dra. Viviane Pinho de Oliveira (Examinadora)
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB**

**Prof. Me. Rômulo Wesley Nascimento Silva (Examinador)
Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE**

Em primeiro lugar a Deus,
que me concede a vida.

A Nossa Senhora, Sede da Sabedoria.
A meus pais, que sempre se empenharam
em me ajudar durante todo esse trajeto.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço a Deus, Uno e Trino, pelo dom da vida, pelo amor com que me sustenta e pela sabedoria a mim concedida. Agradeço a Santíssima Virgem Maria, que está presente em todos os momentos de minha vida, dentre eles, em minha graduação. Agradeço a todas as minhas santas mulheres de devoção (Santa Teresinha, Santa Teresa de Jesus, Santa Faustina e Santa Catarina Labouré) que me inspiraram a não desistir em meio às tribulações da vida, pois o céu é logo.

A minha mãe Anilsa por todo amor e carinho com que cuida de mim, por entender meus momentos de cansaço e sempre entender que sua filha não “apenas estuda”, mas que ela dá o seu melhor para ser uma boa aluna e que quer ser uma boa professora. Agradeço a meu pai João Batista, por todas as vezes em que foi me deixar e me buscar de moto no ponto de ônibus, apesar de todo seu cansaço do trabalho. Agradeço a meu único irmão, Victor, por entender sempre que sua irmã precisa de silêncio para estudar, por sua preocupação comigo e por se fazer presente em meus momentos tristes e felizes.

A minha orientadora, Profa. Dra. Márcia Barbosa de Sousa, que com suas orientações e conselhos fizeram deste momento final de curso um espaço mais aconchegante e tranquilo, por todo seu empenho e dedicação em me auxiliar. Ao projeto “Conhecendo os alimentos: atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do Maciço do Baturité”, que me fez crescer como profissional e que realizou a formação de professores aqui relatada. Aos integrantes do referido projeto pela parceria.

A banca examinadora, Profa. Viviane Pinho e Prof. Rômulo Wesley, pelas contribuições, conselhos e pela disponibilidade em avaliar este TCC.

A Proex e ao PIBEAC por tornar possível a execução do projeto, fazendo com que realizemos a verdadeira extensão, que é o vínculo e a troca de conhecimentos entre a universidade e as escolas.

Aos professores do ICEN, que contribuíram para minha formação e desenvolvimento profissional, partilhando de seus conhecimentos em minha trajetória acadêmica. A UNILAB

por me proporcionar este curso de graduação. A todos os colegas que estiveram presentes em minha trajetória acadêmica nesses quatro anos.

Por fim, agradeço a escola de Ensino Fundamental por disponibilizarem tempo e espaço para a execução da formação. A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a execução deste trabalho, minha sincera gratidão.

*“Nada te perturbe, Nada te espante,
Tudo passa, Deus não muda,
A paciência tudo alcança;
Quem a Deus tem, Nada lhe falta:
Só Deus basta.”*

(Santa Teresa de Jesus, padroeira dos professores)

RESUMO

Estudos recentes mostram um aumento cada vez maior no número de casos de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). As DCNTs são caracterizadas por possuírem causas variadas, diversos fatores de risco, dentre eles a alimentação inadequada, além de possuírem alta taxa de mortalidade. Diante de tal cenário, comprova-se a urgente necessidade de abordar temas voltados à alimentação no contexto escolar, pois a escola é um ambiente propício para a formação de hábitos saudáveis dos educandos, visto que possui um papel fundamental na promoção da saúde. Entretanto, há uma dificuldade das instituições de ensino em realizar ações voltadas para a Alimentação Saudável (AS) gerada, principalmente, pela carência de formação de professores voltadas à temática. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo geral: Realizar e relatar uma formação de professores com o tema Alimentação Saudável em uma escola do município de Redenção - Ceará. A formação foi realizada com professores de uma escola pública de Ensino Fundamental I, localizada na zona rural do município de Redenção - Ceará, e ocorreu dentro das atividades do projeto de extensão “Conhecendo os alimentos: atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do Maciço do Baturité”. Trata-se de um trabalho qualitativo e, metodologicamente, para a realização da formação foi utilizada a educação dialógica proposta por Paulo Freire e os temas Pirâmide Alimentar e alimentos regionais. A utilização da educação dialógica na condução da formação permitiu que formadores e educadores fizessem em conjunto a construção dos conhecimentos, refletindo sobre como transformar a realidade e o contexto alimentar que os cercava no espaço escolar. Concluímos que a AS pode ser posta em prática e discutida nos espaços escolares, com a utilização dos alimentos que temos ao nosso redor, com materiais didáticos de valor acessível e que a formação realizada serve como um incentivo inicial para que a temática da AS seja cada vez mais incluída nas salas de aula e espaços escolares.

Palavras-chave: Alimentação Saudável. Diálogo. Educação Alimentar e Nutricional Formação de professores.

ABSTRACT

Recent studies show an increasing increase in the number of cases of Chronic Noncommunicable Diseases (NCDs). NCDs are characterized by having varied causes, several risk factors, including inadequate nutrition, in addition to having a high mortality rate. Given this scenario, there is an urgent need to address issues related to nutrition in the school context, as school is a favorable environment for the formation of healthy habits among students, as it plays a fundamental role in promoting health. However, there is a difficulty for educational institutions in carrying out actions aimed at Healthy Eating (HE), mainly due to the lack of teacher training focused on the subject. In this context, the general objective of this work was to: Carry out and report teacher training on the theme of Healthy Eating in a school in the city of Redenção - Ceará. The training was carried out with teachers from a public elementary school, located in the rural area of the municipality of Redenção - Ceará, and took place within the activities of the extension project "Knowing about food: collective educational activities aimed at promoting good eating practices applied in schools in the Massif do Baturité region". This is a qualitative work and, methodologically, to carry out the training, dialogical education proposed by Paulo Freire and the themes of the Food Pyramid and regional foods were used. The use of dialogic education in conducting training allowed trainers and educators to build knowledge together, reflecting on how to transform the reality and food context that surrounded them in the school space. We conclude that AS can be put into practice and discussed in school spaces, using the food we have around us, with affordable teaching materials and that the training carried out serves as an initial incentive for the topic of AS to be each increasingly included in classrooms and school spaces.

Keywords: Healthy Eating. Dialogue. Food and Nutrition Education. Teacher training.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1. Reunião com a gestão da escola	20
Figura 2. Banner sobre alimentos regionais utilizado na formação de professores	24
Figuras 3.A. 3.B. Slides com exemplos de frutas regionais	26
Figuras 4.A. 4B. Slides com informações sobre os rótulos dos alimentos	27
Figura 5. Maquete de pirâmide alimentar com alimentos regionais	28
Figura 6. Desenhos de pratos e encartes de supermercado para execução de atividade final	30
Figura 7. Montagem dos pratos saudáveis pelos professores	30
Figuras 8.A. 8.B. 8.C 8.D 8.E 8.F 8.G Apresentação dos pratos montados pelos professores	31

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Respostas dadas pelos professores no diagnóstico inicial.

23

LISTA DE SIGLAS

UNILAB	Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
AS	Alimentação Saudável
DCNTs	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
AAS	Alimentação Adequada e Saudável
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PCN	Parâmetros Curriculares Nacionais
BNCC	Base Nacional Comum Curricular

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
2.1 A educação dialógica freireana e a formação de professores	15
2.2 Alimentação Saudável no contexto escolar	16
3. METODOLOGIA	19
3.1 Caracterização da pesquisa	19
3.2 Pesquisa sobre a escola, o perfil docente e discente e suas percepções sobre AS	20
3.3 Organização das etapas da formação de professores	21
4.RESULTADOS E DISCUSSÕES	22
4.1 Conhecendo a escola – o perfil docente e discente e suas percepções sobre AS	22
4.2 Realização da formação de professores	23
4.2.1 Sondagem inicial por meio de perguntas – um diálogo inicial	23
4.2.2 Exposição dialogada de banner sobre alimentos regionais	24
4.2.3 Exposição de slides sobre frutas regionais locais e rótulos dos alimentos – um significado com compreensão	25
4.2.4 Exposição e explicação dialogada de maquete da pirâmide alimentar com alimentos regionais locais	28
4.2.5 Atividade complementar, com montagem e apresentação de prato saudável pelos professores	29
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
REFERÊNCIAS	35

1. INTRODUÇÃO

Durante todo o meu percurso no Ensino Básico as disciplinas de Ciências e Biologia sempre foram as minhas preferidas. Para mim era muito prazeroso estudar a vida biológica em todos os seus aspectos, quer fosse os seres animais, quer fosse os vegetais, ou ainda as várias outras formas de vida existentes e suas relações. Com tal afinidade, ingressei em 2019 no curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB).

Com o passar dos semestres fui tomando conhecimento dos projetos de pesquisa e extensão existentes no curso. Como as áreas voltadas à promoção da saúde eram as que mais me interessavam, ingressei em 2022 no projeto de extensão que trata de Alimentação Saudável (AS) intitulado: “Conhecendo os alimentos: atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do Maciço do Baturité”, coordenado pela professora Dra. Márcia Barbosa de Sousa. Durante a realização das atividades pude compreender melhor a relação existente entre alimentação e saúde, entendi que precisamos saber o que estamos comendo e de que forma o consumo de determinados alimentos pode impactar na nossa vida. Além disso, pude compreender o quão importante é se trabalhar com os hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, com educandos e educadores.

A AS está diretamente relacionada às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). As DCNTs são caracterizadas por possuírem causas variadas, diversos fatores de risco, dentre eles a alimentação inadequada, além de possuírem alta taxa de mortalidade (BRASIL, 2017). Segundo o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis no Brasil, 2021-2030, no ano de 2019 cerca de 54,7% das mortes com registro no país foram fruto de DCNTs. O mesmo plano traz a promoção da AS como estratégia de prevenção de DCNTs, dentre elas: doenças cardiovasculares, câncer e diabetes mellitus (BRASIL, 2021).

Diante de tal cenário, comprova-se a urgente necessidade de abordar temas voltados à alimentação no contexto escolar, pois a escola é um ambiente muito propício para a formação de hábitos saudáveis dos educandos (SIPIONI *et al.*, 2021, p. 24). Por outro lado, o contato com as escolas me permitiu perceber as dificuldades das instituições de ensino em realizar ações voltadas para tal temática, gerada por diversos fatores como falta de materiais didáticos e, principalmente, a carência na formação de professores sobre questões alimentares.

Para tratar uma temática em sala de aula os profissionais da educação precisam estar por dentro do conteúdo abordado, devendo estar antenados às suas atualizações, compartilhando assim com os educandos informações concretas e seguras, que gerem impactos positivos em suas vidas.

Sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e a Alimentação Adequada e Saudável (AAS), Sipioni *et al.* (2021, p. 24) afirma que:

São necessárias iniciativas voltadas especialmente para a formação de profissionais que atuam em EAN, para que possam desenvolver habilidades que estejam em harmonia com as premissas atuais da AAS, assumindo caráter inovador, participativo, crítico e lúdico necessários à atividade educativa em escolas.

As visitas realizadas às escolas junto ao projeto “Conhecendo os alimentos: atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do Maciço do Baturité” confirmaram a falta de formação de professores voltadas à temática. Dessa forma, surgiu o convite da Secretaria de Educação do município de Redenção para a realização de uma formação com professores da educação básica com o tema Alimentação Saudável, em uma escola pública do município de Redenção - Ceará, atividade que, posteriormente, foi utilizada para elaboração do meu Trabalho de Conclusão de Curso.

Isto posto, o presente trabalho teve como objetivo geral: Realizar e relatar uma formação de professores com o tema Alimentação Saudável em uma escola do município de Redenção - Ceará. Assim como objetivos específicos: entender a importância da formação de professores sobre boas práticas alimentares e trazer as experiências obtidas na execução da formação de professores com representações de diálogos e interações na construção da temática.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 A educação dialógica freireana e a formação de professores

A sala de aula é comumente vista como um espaço vertical, no qual o professor está no topo e os alunos estão na parte mais baixa. O educador sendo então o detentor do saber, transfere seus conhecimentos aos educandos, muitas vezes, não levando em consideração os conhecimentos que estes já possuem, nem o contexto no qual encontram-se inseridos (GOMES; GUERRA, 2020, p. 8). Conteúdos são abordados de forma desconexa e sem nenhuma reflexão prática voltada para a realidade dos que precisam aprender. Tal modelo de ensino é criticado por Paulo Freire, sendo apontado por ele como um sistema programado para formar estudantes acríticos (OLIVEIRA; GONZAGA, 2012, p. 5).

Para Paulo Freire a educação em sala de aula deve ser desenvolvida na forma de diálogo. Esse diálogo, no entanto, não se reduz a uma simples conversa. É preciso que o educador busque compreender a situação de vida de seus educandos, que ele se utilize dos saberes que os alunos já possuem, que ouça seus anseios e suas dificuldades e que os faça questionar e compreender os conteúdos, conectando-os de forma crítica com o mundo que os cerca. “Isto é, deveríamos entender o diálogo não como uma técnica apenas, mas o momento em que os seres humanos se encontram para refletir sua realidade tal como a fazem e refazem” (OLIVEIRA; GONZAGA, 2012, p. 9).

Dessa forma, constrói-se uma educação horizontal, na qual professores, sem perder sua autoridade, dialogam com seus alunos, servindo como instrumento de estímulo para que estes alunos se tornem sujeitos de seus próprios conhecimentos e aprendizados. A esta forma de educar, Freire designou educação dialógica (GOMES; GUERRA, 2020, p. 8-9).

A educação está em constante atualização, novas informações e temas vão surgindo para serem trabalhados em sala de aula. Diante disso, os educadores precisam passar por momentos formativos periodicamente. Ademais, é também na tomada de consciência do ser humano como um ser em constante reconstrução que se faz necessária a formação continuada de profissionais da educação. Para Freire, a necessidade da formação continuada de educadores se dá pela incompletude do ser humano:

A educação é permanente não porque certa linha ideológica ou certa posição política ou certo interesse econômico o exijam. A educação é permanente na razão, de um

lado, da finitude do ser humano, de outro, da consciência que ele tem de sua finitude. Mais ainda, pelo fato de, ao longo da história, ter incorporado à sua natureza não apenas saber que vivia, mas saber que sabia e, assim, saber que podia saber mais. A educação e a formação permanente se fundam aí. (FREIRE, 2001, p. 12).

Para a realização de uma formação de professores pautada na educação dialógica, faz-se necessário a busca pela compreensão da realidade na qual a instituição de ensino-alvo está inserida. O diálogo com os educadores em formação também se constitui como peça indispensável no desenvolvimento dos temas que se quer refletir, para que o pensamento crítico da realidade seja tomado como o ponto de partida da reflexão e para que formadores e formandos atuem como sujeitos do processo educativo. Saul e Saul (2016, p. 31), em uma pesquisa sobre o pensamento de Freire no contexto educativo brasileiro, afirmam que:

Foi possível verificar, nos trabalhos analisados, a relevância da presença do diálogo para a formação de professores, seja ela inicial, continuada ou permanente, numa perspectiva da coletividade, do compartilhamento de saberes, do exercício da autonomia, do pensar a prática e de problematizá-la. A relação dialógica foi tratada, também, como propulsora da práxis pedagógica.

Nesse processo de troca de informações, os formadores aprendem com os formandos e vice-versa. Para que se tenha um processo de formação é necessário que se esteja aberto não apenas ao ato de compartilhar seus conhecimentos, mas também ao ato de aprender com quem se aprende, pois que faz parte da natureza do homem a dinâmica do aprender e ensinar (PIN *et al.*, 2016, p. 5). Só assim é possível construir uma educação verdadeiramente dialógica, pautada em uma real interação entre os atores do processo de ensino-aprendizagem.

2.2 Alimentação Saudável no contexto escolar

Uma AS é quase sempre conceituada como aquela que contém uma significativa variedade de alimentos, principalmente, frutas, legumes e verduras. Entretanto, ela vai além disso, pois deve ser uma alimentação que possui as quantidades necessárias de nutrientes para suprir as necessidades biológicas de quem a consome. Ademais, ela deve respeitar os princípios socioculturais do consumidor, levando-se em consideração fatores étnicos, regionais e de acessibilidade, e contendo quantidades mínimas de substâncias contaminantes (UNICEF, 2019).

Para tantos outros, a AS está associada estritamente ao consumo de alimentos caros, de difícil acesso, sendo mais em conta o consumo de itens altamente industrializados, por possuírem valores mais baixos. No entanto, cálculos realizados pelo Instituto Brasileiro de

Geografia e Estatística (IBGE) afirmam que, a nível nacional, o consumo e a utilização de itens alimentícios *in natura* ou minimamente processados tem se mostrado uma opção mais barata do que o consumo de ultraprocessados (BRASIL, 2014). Segundo o Ministério da Saúde:

[...] a impressão de que a alimentação saudável é necessariamente cara decorre do preço relativamente mais alto de alguns alimentos perecíveis como legumes, verduras e frutas. [...] nem todas as variedades de legumes, verduras e frutas são caras, particularmente quando são compradas na época de safra e em locais onde se comercializam grandes quantidades de alimentos, ou mesmo diretamente dos produtores. (BRASIL, 2014, p. 110).

No contexto escolar o ato de se alimentar bem vai ainda mais além, pois o estudante encontra-se num ambiente ao qual a alimentação está correlacionada com suas interações sociais, sofrendo grande influência dos exemplos que têm ao seu redor e do ambiente que o cerca (CAMOZZI *et al.*, 2015, p. 35). No Brasil a alimentação escolar é ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), tendo como um dos principais objetivos a manutenção do rendimento escolar de estudantes de escolas públicas através da oferta de refeições equilibradas e que complementam suas necessidades nutricionais (ACCIOLY, 2009, p. 3).

O ambiente escolar é um espaço muito propício para a formação de novos hábitos, dentre eles, hábitos alimentares saudáveis, pois as pessoas são inseridas nesses espaços desde muito cedo, geralmente ainda na infância, e é na escola em que os alunos passam grande parte de seus dias cotidianamente. Dessa forma: “É nessa fase da vida, quando o indivíduo se insere no ambiente escolar, que estará susceptível (*sic*) a experimentar novos alimentos, alterando seus hábitos alimentares por influências sociais nesse ‘novo’ espaço social.” (SIPIONI *et al.*, 2021, p. 24).

Há uma infinidade de medidas que podem ser trabalhadas e adotadas quanto ao tema AS nos espaços escolares, não apenas nas disciplinas de ciências ou em datas alusivas específicas. Trata-se de uma temática transversal, que pode e deve ser tratada em todo o âmbito escolar, sendo o educador um dos principais atores, seja servindo como exemplo, seja na promoção de atividades, debates e discussões acerca do assunto (CAMOZZI *et al.*, 2015, p. 35).

A EAN está prevista nos documentos oficiais que norteiam a educação básica nacional, Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) e na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), em aspectos nutricionais, de higiene, históricos, culturais, sociais e de prevenção de

doenças (MOURA; BEZERRA; LEITE, 2021, p. 4). Entretanto, é reconhecida a necessidade de ações complementares, pois:

[...] cada documento apresenta limitações que apontam a necessidade de ampliação das propostas de EAN em todos os seus contextos[...] é relevante que a BNCC dialogue com os documentos governamentais que incitam a inserção da EAN nas escolas [...], como uma forma de enriquecer as discussões dessa temática tão necessária de discussão na sociedade e em práticas educativas. (*ibidem*, p. 19 - 20)

É possível que muitas crianças e jovens se alimentem mal por falta de conhecimento. Trabalhar com a EAN na sala de aula é uma maneira de informar esses jovens, de fazê-los conhecer os alimentos que fazem parte de seus cotidianos. Nesse contexto, promover a AS não diz respeito apenas ao incentivo do consumo de determinados alimentos, essa promoção visa, antes de tudo, conhecer os alimentos, suas relações com o meio ambiente e como estes podem interferir de forma positiva ou negativa na saúde humana. Trata-se de um processo contínuo, que permitirá ao educando ter a liberdade de escolher o que acredita ser mais apropriado para seu organismo em cada momento de sua vida (COSTA *et al.* 2016, p. 39).

De acordo com Sipioni *et al.* (2021, p. 23): “[...] a compreensão prática da EAN demanda extrapolar o nutricionismo e promover a AAS sob uma perspectiva abrangente. Cabe aqui salientar que tal postura exige uma ação educativa pautada no criticismo defendido por Freire.”. Logo, a promoção de hábitos alimentares saudáveis nos espaços escolares serve como porta de entrada para a verdadeira autonomia alimentar de educandos e educadores.

3. METODOLOGIA

3.1 Caracterização da pesquisa

No que se refere ao quesito abordagem, a presente pesquisa classifica-se como qualitativa. Nesta classificação estão as pesquisas que investigam questões da realidade que não podem ser quantificadas, preocupando-se com uma melhor compreensão da situação e contexto de um grupo social, levando em consideração a totalidade do fenômeno em estudo (SILVEIRA; CÓRDOVA, 2009, p. 31). De acordo com Minayo (2009, p. 21): “A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. [...] trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, [...] dos valores e das atitudes.”. Ela busca um aprofundamento na compreensão das relações sociais, levando-se em consideração a realidade dos sujeitos envolvidos.

Quanto à natureza, este trabalho trata-se de uma pesquisa de caráter básico. Para Gerhardt e Silveira (2009, p. 35) a pesquisa básica tem como propósito a produção de novos conhecimentos, que colaborem com o progresso da Ciência e que compreendam verdades e interesses globais. No que diz respeito aos objetivos, qualifica-se como uma pesquisa exploratória que, segundo Gil (2017, p. 33), é aquela que objetiva tornar possível uma maior aproximação com a problemática trabalhada em questão, para facilitar sua compreensão ou a elaboração de hipóteses sobre ela.

No quesito procedimentos, enquadra-se no método de pesquisa-ação. A pesquisa-ação busca conhecer o grupo social que será estudado, através da observação ou da experiência com determinado grupo. Ela se dá na realização de uma ação ou associada à procura de respostas para problemas coletivos, sendo imprescindível a participação do pesquisador e dos agentes envolvidos na ação/problema de maneira conjunta (SILVA *et al.*, 2021, p. 4). Nesse método o pesquisador deixa de ser um mero observador dos acontecimentos e passa a participar ativamente na pesquisa, se relacionando pessoalmente com os demais sujeitos envolvidos (THIOLLENT, 2003, p. 4). Ao participar da ação o pesquisador desenvolve uma gama de saberes, que serão a base para sua reflexão sobre a realidade estudada e sobre os seus componentes, tais reflexões resultam em alterações no escopo de conhecimentos do pesquisador (FONSECA, 2002, p. 34-35). A pesquisa-ação é realizada, principalmente, em áreas de pesquisa onde o conhecimento é voltado para a investigação de soluções de problemas reais, com a finalidade de realizar mudanças que beneficiem a sociedade (THIOLLENT, 2003, p. 2). O pesquisador realiza uma busca pela solução da problemática,

acompanha e avalia as ações desenvolvidas na possível solução, desempenhando uma função ativa na realidade dos acontecimentos. Há, portanto, uma expansão de conhecimentos, tanto do pesquisador, como dos demais sujeitos envolvidos na pesquisa (THIOLLENT, 1986, p. 15-16).

3.2 Pesquisa sobre a escola, o perfil docente e discente e suas percepções sobre AS

A pesquisa foi realizada em uma escola pública de Ensino Fundamental I, localizada no município de Redenção, no Maciço de Baturité, estado do Ceará, e ocorreu no mês de abril de 2023, com os professores da referida escola.

A formação ocorreu de forma presencial, nas dependências da escola, com a utilização de materiais didáticos disponibilizados pelo próprio projeto de extensão. Foi dado enfoque aos temas Pirâmide Alimentar e Alimentos Regionais.

Inicialmente foi realizada uma avaliação diagnóstica em campo, que se deu através de uma reunião com a gestão escolar, nas dependências da instituição (Figura 1). O intuito foi apresentar, a gestão da escola, o projeto de extensão “Conhecendo os alimentos: atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do Maciço do Baturité”, que trabalha com a temática AS, as ações desenvolvidas, os temas abordados e a importância de se trabalhar com essa temática no ambiente escolar e na sociedade.

Figura 1 - Reunião com a gestão da escola.



Fonte: Autoria Própria (2023)

Na reunião, o perfil da escola, turmas, professores e datas de formação de educadores foi conhecido, assim como ações realizadas pela escola ou ações que a escola participe voltadas à AS, buscando-se compreender o entendimento da escola sobre o tema, com base na

realidade da instituição. Além de tomar conhecimento das demandas que a escola ainda possuía com relação à temática, quais as dificuldades existentes para trabalhar a EAN no espaço escolar, assim como o perfil alimentar dos estudantes.

Após a realização do diagnóstico com os gestores da escola deu-se início ao planejamento da formação de professores.

3.3 Organização das etapas da formação de professores

O planejamento da formação se deu através de reuniões com os demais membros do projeto de extensão, nas quais foram discutidas as temáticas a serem trabalhadas e de que forma poderiam ser apresentadas para uma melhor compreensão e participação do público-alvo da formação.

Pensando no melhor entendimento, reflexão e fortalecimento do pensamento crítico do público-alvo sobre a AS, a formação foi organizada em etapas de desenvolvimento. Sendo elas: a) sondagem inicial por meio de perguntas; b) exposição dialogada de banner sobre alimentos regionais; c) apresentação dialogada de slides sobre frutas regionais e rótulos dos alimentos; d) exposição e explicação dialogada de maquete da pirâmide alimentar com alimentos regionais locais; e) atividade complementar, com montagem e apresentação de pratos saudáveis pelos professores.

Os dados obtidos, tanto na reunião com a gestão, assim como na formação realizada, foram coletados mediante anotações em caderno de campo, durante e após a realização das atividades. Após cada coleta, tais informações foram analisadas mediante comparação entre a realidade observada e artigos científicos que discutem tópicos semelhantes aos observados em cada coleta.

4.RESULTADOS E DISCUSSÕES

Esta seção inicia com os resultados obtidos na reunião com a gestão escolar. Adiante, é relatado como se deu cada etapa da formação de professores realizada. Além dos relatos, cada etapa consta com discussões sobre a realidade observada, com citações de autores que tratam dos resultados obtidos em cada etapa.

4.1 Conhecendo a escola – o perfil docente e discente em relação a AS

A escola localiza-se na zona rural do município de Redenção e atende ao público do Ensino Fundamental, possuindo quatro salas de aula que acomodam 40 alunos em média, em cada turno, nas turmas de 2º, 3º, 4º e 5º ano. O quadro de professores é composto de quatro educadores, mais professores complementares e as formações ocorrem uma vez por mês, em data definida pela Secretaria de Educação do município.

A escola já participava de algumas ações voltadas à AS, tais como: Programa Agrinho e Projeto Nestlé por Crianças mais Saudáveis. Dessa forma, foi possível perceber que a escola possuía um real interesse na promoção da EAN dentro do ambiente escolar, visto que estava integrada a projetos que discutem a temática. As refeições oferecidas pela escola provêm do PNAE, e passam por revisão mensal de nutricionista contratado pela Secretaria de Educação Municipal, além disso a venda de alimentos no espaço escolar é proibida.

Apesar de a instituição já participar de tais ações, foi relatado pela gestão uma carência na discussão dessa temática dentro da sala de aula pelos educadores da escola, o que indicava uma escassez de reflexão sobre EAN nas formações de professores, problema também relatado pela gestão. Além disso, a gestão relatou que alguns alunos levam seu próprio lanche para a escola, constituídos de alimentos ultraprocessados como pirulitos, bolachas recheadas e refrigerantes. Logo, foi notado a necessidade de se abordar a temática com mais frequência e de formas mais didáticas dentro da sala de aula.

Uma pesquisa realizada por Sipioni *et al.* (2021) apontou um resultado semelhante, pois, mediante entrevista com o corpo docente de uma escola de ensino básico, foi constatado grande interesse de todos os educadores com relação ao tema AS. Contudo, os professores também relataram se sentir incapazes para tal abordagem, devido à escassez do tema nas formações de professores.

4.2 Realização da formação de professores

De acordo com os relatos da escola, analisados na entrevista, escritos no item anterior, foram escolhidos os temas: alimentos regionais, rótulos dos alimentos e pirâmide alimentar com alimentos regionais locais.

A formação ocorreu no mês de abril, nas dependências da referida escola. Participaram do momento formativo 11 professores, além de uma coordenadora e da diretora da escola. As etapas da formação realizada estão descritas nos tópicos a seguir.

4.2.1 Sondagem inicial por meio de perguntas – um diálogo inicial

Para a realização de um diagnóstico inicial foram escolhidas quatro perguntas a serem feitas no início da formação, sendo elas: “I) O que é uma alimentação saudável? II) O que são os alimentos regionais? III) Para que servem os rótulos dos alimentos?; IV) O que é a pirâmide alimentar?”. As perguntas e respostas foram realizadas de forma oral. Apenas alguns professores responderam aos questionamentos lançados e houveram respostas que se repetiram, devido a isso, o número de respostas obtidas não é o mesmo da quantidade de participantes.

O quadro 1 mostra as principais respostas obtidas no diagnóstico inicial.

Quadro 1 - Respostas dadas pelos professores no diagnóstico inicial.

Perguntas	Respostas obtidas
I) O que é uma alimentação saudável?	“É uma alimentação que contenha frutas e verduras”; “Consiste no consumo balanceado de todos os tipos de alimentos”.
II) O que são os alimentos regionais?	“São os alimentos que temos na região”; “São alimentos que temos acesso fácil”.
III) Para que servem os rótulos dos alimentos?	“Para informar a quantidade de açúcar, sal, calorias, etc”.
IV) O que é a pirâmide alimentar?	“Serve para mostrar o que deve ser consumido”; “Mostra a quantidade que deve ser consumida de cada tipo de alimento”.

Fonte: Autoria própria (2023)

A finalidade das perguntas era fazer uma sondagem inicial dos conhecimentos que os educadores já possuíam sobre os temas que seriam abordados, além de compreender como os docentes relacionam esses assuntos a seus cotidianos e ao cotidiano dos estudantes.

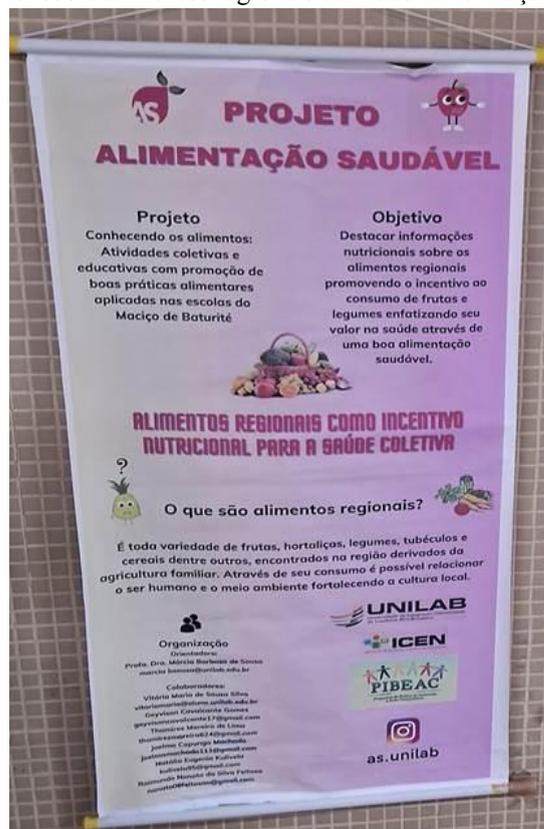
Através das respostas obtidas, compreendemos que os professores já possuíam algum conhecimento básico da temática, sendo necessário as explicações de pontos que viriam a complementar e contextualizar o conhecimento já existente. Ressaltando a importância do diálogo no processo de ensino e aprendizagem: “O processo de conhecimento é, portanto,

contínuo e dialógico, devendo o ato educativo ser exercido a partir da interação entre os atores desse processo[...]” (GOMES;GUERRA, 2020, p. 9). Assim, foi importante iniciar a formação com um diálogo, buscando compreender aquilo que os docentes já conheciam do assunto, para a partir disso, iniciar as explicações, complementando os conhecimentos demonstrados pelos docentes.

4.2.2 Exposição dialogada de banner sobre alimentos regionais

O segundo passo foi a exposição de um banner feito em papel, elaborado no projeto de extensão “Conhecendo os alimentos: atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do Maciço do Baturité”. O banner contém os objetivos do projeto, além de informações sobre o que são os alimentos regionais, onde podem ser encontrados e a importância do consumo destes alimentos (Figura 2).

Figura 2 - Banner sobre alimentos regionais utilizado na formação de professores.



Fonte: Autoria própria (2023).

O intuito foi trazer um conceito inicial e geral sobre os alimentos regionais, dialogando com os conceitos expostos pelos professores na primeira etapa, e mostrar de que

forma o referido projeto faz a abordagem sobre esses alimentos, estando esse assunto integrado nos objetivos do projeto. Foi abordado o conceito de alimentos regionais como sendo aqueles que possuímos na região, seja nas macrorregiões dos estados, seja nas grandes regiões brasileiras (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul), e que, na maioria das vezes, são produzidos e comercializados na própria região, possibilitando assim o fácil acesso da população local.

Durante o diálogo houve a participação dos educadores, que ressaltaram a importância de projetos que trabalhem a promoção da AS com os alimentos que os estudantes realmente têm acesso, além da citação de alimentos que são facilmente encontrados no Maciço de Baturité, macrorregião na qual a escola encontra-se inserida, como por exemplo jaca (*Artocarpus heterophyllus*) e banana (*Musa spp.*). Houve também relatos de que muitos pais de alunos são produtores desses alimentos, porém, pela falta de informação, estes não conhecem bem os benefícios dos produtos que produzem. À vista disso, mostra-se a relevância do contato dos alunos com essa temática, visto que eles podem levar tais informações para seus familiares.

Segundo Coelho e Gubert (2015, p. 557): “A garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada implica em adoção de práticas alimentares promotoras de saúde e que respeitem a diversidade cultural[...]”. Nesse contexto, a insegurança alimentar é resumidamente caracterizada pela limitação de acesso a alimentos saudáveis, necessários para suprir as carências nutricionais dos indivíduos. Confirma-se então a necessidade do conhecimento do potencial nutricional dos alimentos regionais, também para o combate da insegurança alimentar, pois a maioria destes alimentos estão acessíveis nas residências por meio de plantações, de forma gratuita e descartando a exigência da compra, e, quando comprados, possuem um custo bem mais acessível (COELHO; GUBERT, 2015, p. 564).

4.2.3 Exposição de slides sobre frutas regionais locais e rótulos dos alimentos – um significado com compreensão

No terceiro momento foram apresentados os slides contendo exemplos de frutas regionais locais do Maciço de Baturité. Em cada fruta mostrada, foram ressaltadas características morfológicas e nutricionais, dando enfoque nos benefícios do consumo destes alimentos para o organismo humano (Figuras 3A e 3B).

Figuras 3A e 3B - Slides com exemplos de frutas regionais.



Fonte: Autoria própria (2023)

Em constante diálogo, no decorrer das explicações sobre as frutas regionais, os educadores demonstraram surpresa ao descobrirem os benefícios citados em cada fruta. Nesse momento, houveram relatos dos educadores sobre benefícios de alguns alimentos mostrados nos slides, como a utilização da laranja (*Citrus sinensis L.*) para auxiliar no tratamento de gripes e resfriados, e a utilização do mamão (*Carica papaya*) para melhorar a digestão.

Muitos deles, porém, comentaram não ter conhecimento que as frutas apresentadas possuem tantos outros benefícios nutricionais e que seria de suma importância que tais informações fossem repassadas para os estudantes posteriormente. De acordo com Rodrigues, Zaneti e Laranjeira (2012, p. 23): “além de promover a alimentação saudável, é preciso, também, promover a alimentação sustentável, que utiliza os produtos industrializados com moderação, valorizando os produtos regionais e a culinária tradicional.”. Assim sendo, a alimentação com alimentos regionais além de possuir um custo mais acessível, contribui para a sustentabilidade, visto que preza o consumo de alimentos *in natura*, que não passaram ainda por processos de industrialização.

Neste aspecto, durante a formação a aprendizagem se dá também por meio da compreensão dos significados, onde os significados cientificamente aceitos são exibidos e discutidos até que o público consiga os compreender e partilhá-los de forma crítica. Para tanto, é necessário que haja uma apropriação de tais significados pelo público, assim como a capacidade de relacionar os significados com aspectos culturais, sociais e históricos (MOREIRA, 2021, p. 4, 6).

Há uma grande variedade de alimentos ricos em sabor e em nutrientes que eram consumidos e estavam presentes nas mesas das famílias brasileiras, e que, no entanto, acabaram sendo abandonados e atualmente são desvalorizados pela população. Uma das

principais razões do esquecimento de tais alimentos são as mudanças provenientes da industrialização, com o crescimento acelerado das indústrias alimentícias (BRASIL, 2015, p. 13). O resultado tem sido um aumento cada vez mais significativo no consumo de alimentos industrializados que fazem mal à saúde. Logo, mais do que nunca há uma urgência em redescobrir os alimentos regionais, com seus benefícios e suas histórias que, muitas vezes, se entrelaçam com a história da população local.

Em seguida foram expostos os slides contendo explicações gerais sobre os rótulos dos alimentos. Foi dado enfoque na nova rotulagem que estava sendo implementada nos alimentos industrializados no Brasil, quais as diferenças da rotulagem anterior para a que estava em processo de implementação, como deve ser realizada a leitura dos rótulos e qual sua importância (Figuras 4A e 4B).

Figuras 4A E 4B - Slides com informações sobre os rótulos dos alimentos.



Fonte : Autoria própria (2023)

Os docentes comentaram que há um certo descuido deles mesmos na leitura dos rótulos, visto que normalmente estes são impressos em tamanhos muito pequenos, o que dificulta a leitura, além de comentários de que ainda não haviam trabalhado com esse assunto em sala de aula. Houve também comentários sobre a nova rotulagem, afirmando que ela veio para facilitar a identificação dos principais nutrientes que compõem o alimento, pois agora esses nutrientes encontram-se destacados na parte da frente das embalagens e em letras mais visíveis.

Os rótulos presentes nas embalagens dos alimentos informam ao consumidor a qualidade e a quantidade dos nutrientes que constituem cada produto e, dessa forma, servem para promover a autonomia alimentar, visto que permitem ao consumidor conhecer o que se está consumindo. A divulgação e aquisição de informações precisas sobre a rotulagem repercute numa adesão a práticas alimentares mais conscientes e saudáveis (CÂMARA *et al.*,

2008, p. 52). Os mesmos autores, ao pesquisarem a produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos industrializados no Brasil, encontraram muitos estudos nos quais os consumidores demonstraram ter certa dificuldade em entender as informações exibidas nos rótulos, afirmando que tais informações não estavam expostas de forma clara, além de consumidores que não tinham conhecimento dos rótulos. Dessa maneira, demonstra-se a relevância de se trabalhar com os rótulos no ambiente escolar, mediante sua importância para a autonomia alimentar.

4.2.4 Exposição e explicação dialogada de maquete da pirâmide alimentar com alimentos regionais locais

No quarto momento houve a exposição de uma maquete da pirâmide alimentar. A maquete foi confeccionada com isopor, cartolina, cola, palitos de dente e imagens impressas de alimentos da região (Figura 5).

Figura 5 - Maquete de pirâmide alimentar com alimentos regionais.



Fonte : Autoria própria (2023)

Foi explicado o que é a pirâmide alimentar, sua importância no auxílio à uma AS, além de explicações sobre cada grupo de alimentos presente nos níveis da pirâmide, com exemplos de alimentos regionais em cada nível, para facilitar a compreensão. Foi ressaltada a utilização da pirâmide alimentar como um modelo didático representacional que os

educadores seriam capazes de replicar com facilidade, além da fácil compreensão por parte dos educandos, sendo assim um instrumento eficaz de ser aplicado na sala de aula.

Ao decorrer da exposição os professores expressaram várias dúvidas referentes a outros alimentos de seus cotidianos que não estavam representados na pirâmide alimentar exibida. Uma dúvida foi “em que nível da pirâmide ficaria o cuscuz?”. Foi então explicado que por ser um alimento que possui como principal nutriente o carboidrato derivado de cereal, tal alimento ficaria na base da pirâmide. Houve também a dúvida sobre em que nível ficaria o suco natural e se ficaria no mesmo nível das frutas. A explicação dada foi que o suco natural, assim como as frutas, fica no terceiro nível. Foi ressaltado que, no entanto, é importante o consumo do suco com quantidades mínimas de açúcar e que é mais recomendado o consumo da própria fruta, pois a fruta contém fibras, que são perdidas no processo de produção do suco. Dessa forma o diálogo foi, mais uma vez, um elemento essencial no compartilhamento de conhecimentos.

Um estudo realizado por Davanço, Taddei e Gaglianone (2004) demonstrou, através de questionários, que professores expostos à formações sobre pirâmide alimentar tinham mais conhecimento sobre os grupos alimentares necessários para a composição de refeições balanceadas, do que professores que não haviam passado pelas formações, o que corrobora com a importância de se conhecer esse instrumento educativo.

4.2.5 Atividade complementar, com montagem e apresentação de prato saudável pelos professores

Para o momento final da formação foi proposto que os professores formassem duplas e que cada dupla fizesse a montagem de um prato saudável. Os pratos disponibilizados foram desenhados em papel ofício e as imagens dos alimentos foram recortadas de livros e encartes de supermercado (Figura 6).

Figura 6 - Desenhos de pratos e encartes de supermercado para execução de atividade final.



Fonte: Autoria própria (2023)

Para o início da atividade, cada dupla recebeu um desenho de um prato e uma cola, para a colagem dos alimentos no prato. As imagens dos alimentos foram disponibilizadas já cortadas dos livros e encartes, sendo distribuídas para as duplas. Dentre as imagens havia alimentos saudáveis e não saudáveis, para que os educadores pudessem escolher livremente quais alimentos deveriam compor um prato considerado por eles como saudável. Os educadores demonstraram gostar muito da atividade, pois empenharam-se em montar seus pratos e em selecionar bem os alimentos que iriam compô-lo (Figura 7).

Figura 7 - Montagem dos pratos saudáveis pelos professores.



Fonte: Autoria própria (2023)

Eles enfatizaram que esta atividade seria ótima para ser replicada em sala de aula, devido a sua fácil condução e pelos materiais utilizados serem bastante acessíveis. A educação como um todo é uma área que passa por atualizações constantes, novos métodos de ensino e aprendizagem vão surgindo constantemente e, dessa forma, é necessário que as formações continuadas de professores façam a abordagem de novas estratégias de ensino que

possam de fato ser postas em prática pelos educadores, levando-se em consideração a realidade na qual a escola encontra-se inserida (ROMÃO, 2020, p. 343).

Após a montagem, foi pedido que cada dupla de professores apresentasse seu prato, relatando o porquê cada alimento estava ali presente, ressaltando os impactos desses alimentos para a saúde humana (Figuras 8A, 8B, 8C, 8D, 8E, 8F, 8G).

Figuras 8A, 8B, 8C, 8D, 8E, 8F, 8G - Apresentação dos pratos montados pelos professores.



Fonte: Autoria própria (2023)

Neste momento foi possível observar que muitas das informações discutidas foram compreendidas pelos educadores, pois eles trouxeram em suas falas elementos das explicações dadas pelos membros do projeto, como por exemplo os benefícios das frutas regionais citados durante a exposição dos slides. Alguns professores citaram também que faziam acompanhamentos com nutricionistas, contudo não entendiam bem o motivo da indicação de restrição no consumo de alguns alimentos, como por exemplo a tapioca, e que passaram a compreender melhor tais questões após as explicações dadas pelos membros do projeto. Logo, a formação realizada ofertou também um momento de divulgação científica e de desmistificações.

Ademais, Davanço, Taddei e Gaglianone (2004, p. 183) afirmam que “A capacitação do professor [...] para estimular a formação de hábitos alimentares saudáveis é o primeiro passo para a promoção da saúde da população, a curto, médio e longo prazos, no ambiente escolar.”. Entretanto, para além dos conhecimentos teóricos sobre AS, é imprescindível que o educador tenha consciência de seu papel como promotor de mudanças nos hábitos alimentares dos estudantes. A realização de formações voltadas para a temática auxilia na aquisição dessa consciência pelos professores, fazendo que eles se enxerguem como grande instrumento de mudança, o que repercute na inclusão de temas voltados à AS no currículo escolar e, conseqüentemente, na sala de aula (DAVANÇO; TADDEI; GAGLIANONE, 2004, p. 185).

O espaço escolar é propício para a promoção de novos hábitos alimentares saudáveis, mediante a ligação existente entre alimentação e saúde e a formação cidadã exercida neste ambiente. Trabalhar a temática no âmbito escolar repercute na melhoria das condições físicas e mentais na vida de todos os agentes envolvidos. Faz-se também necessária uma formação de professores pautadas não apenas nos aspectos biológicos do ato de se alimentar, mas também voltadas para as estratégias que podem ser utilizadas por esses profissionais, com o intuito de facilitar o seu trabalho (CAMOZZI *et al.*, 2015, p. 33).

Com a realização da formação ficou nítido que os docentes ganharam não apenas mais conhecimentos para trabalhar os hábitos alimentares saudáveis na sala de aula, mas que também conseguiram enxergar o seu papel na promoção desses hábitos dentro do ambiente escolar, mediante os comentários sobre a importância de discutir os assuntos da formação também entre os alunos. A construção mútua dos conhecimentos, gerada a partir da interação entre os sujeitos do processo educativo, permitiu uma discussão da temática voltada à realidade da escola, além da expansão de conhecimentos, tanto dos educadores, como dos integrantes do projeto.

Confirma-se assim a necessidade do diálogo para a formação de indivíduos críticos e comunicativos, pois o diálogo constitui-se de momentos em que os seres humanos se reúnem para discutir em conjunto sobre suas realidades e como podem transformá-las e refazê-las (FREIRE; SHOR, 1997, p. 64). Para Freire (1983, p. 28) ser dialógico é viver o diálogo, é dedicar-se na transformação contínua da realidade, é a capacidade do homem em transformar o mundo em um lugar mais humanizado para o próprio homem. Logo, o conceito da educação dialógica perpassou por todos os momentos da formação de professores realizada, pois as discussões entre formadores e educadores mostraram-se como propulsoras a transformações nos hábitos alimentares de professores e alunos, assim como a possibilidade de discussões mais frequentes da temática em sala de aula.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação de professores realizada demonstrou-se um recurso eficaz para despertar nos docentes a relevância de discutir a AS no ambiente escolar, a importância de se trabalhar a temática em sala de aula, além de contribuir na preparação dos docentes, com conteúdos teóricos contextualizados à realidade dos estudantes da escola. Diante do papel da escola em promover a saúde e da carência na abordagem da AS nas formações de professores, a realização desta formação se mostra como um instrumento de grande importância para auxiliar a escola a colocar em prática o seu papel de promotora dos hábitos saudáveis.

A utilização do diálogo permitiu aos docentes refletirem de forma crítica as questões voltadas à EAN nos assuntos abordados, pois houve discussões pertinentes a todo momento da formação, fazendo assim com que o processo de construção dos conhecimentos fosse realizado pelos formadores e pelo público da formação.

Através deste relato, pode-se concluir que a AS, um tema às vezes tão negligenciado, pode ser posto em prática e discutido nos espaços escolares, com a utilização dos alimentos que temos ao nosso redor e com materiais didáticos de valor acessível.

A atividade relatada serve como um incentivo inicial para que a temática da AS seja cada vez mais incluída nas agendas de formações dos docentes da Educação Básica e, conseqüentemente, mais trabalhada na sala de aula e em todo o ambiente escolar.

REFERÊNCIAS

- ACCIOLY, E. A escola como promotora da alimentação saudável. **Ciência em tela**, v. 2, n. 2, p. 1-9, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, 2015.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: MS; 2014.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. **Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis no Brasil 2021-2030**. Brasília: Ministério da Saúde. 2021. 120 p.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília: Ministério da Saúde. 2017. 152 p.
- CÂMARA, M. C. C. *et al.* A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**. v.23 n.1, p 52-58, 2008.
- CAMOZZI, A. B. Q. *et al.* Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?. **Cadernos Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 32-37, Mar. 2015. DOI <https://doi.org/10.1590/1414-462X201500010006>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cadsc/a/PFkMnDSTmq3gGH3ggT4gLLv/?lang=pt>. Acesso em: 27 set. 2023.
- COELHO, S. E. dos A. C.; GUBERT, M. B. Insegurança alimentar e sua associação com consumo de alimentos regionais brasileiros. **Revista de Nutrição**, v. 28, p. 555-567, 2015.
- COSTA, M. de C. *et al.* Experiência lúdica de promoção de alimentação saudável no ambiente escolar: satisfação e aprendizado dos estudantes. **O mundo da Saúde**, v. 40, n. 1, p. 38-50, 2016.
- DAVANÇO, G. M.; TADDEI, J. A. de A. C.; GAGLIANONE, C. Pereira. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a Curso de Educação Nutricional. **Revista de Nutrição**, v. 17, p. 177-184, 2004.
- FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.
- FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 7ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. 65 p.
- FREIRE, P.; SHOR, I. **Medo e ousadia: o cotidiano do professor**. 10.ed. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1986. 116 p.
- FREIRE, P. **Política e educação : ensaios**. 5.ed. São Paulo: Cortez. 2001. 57 p.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. (Org.). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009. 120 p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GOMES, C. S. F. ; GUERRA, M. das G. G. V. Educação dialógica: a perspectiva de Paulo Freire para o mundo da educação. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 19, n. 3, p. 4–15, 2020. DOI: 10.14393/REP-2020-52847. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/52847>. Acesso em: 20 set. 2023.

MINAYO, M. C. de S. *et al.* **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28. ed. atual. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2009. 109 p. ISBN 978-85-326-1145-1.

MOURA, F. N. de S.; BEZERRA, J. A. B.; LEITE, R. C. M. “A Ciência que nos alimenta”: a alimentação saudável na educação científica em políticas educacionais para o Ensino Fundamental. **Revista de Ensino de Ciências e Matemática-REnCiMa**, São Paulo, v. 12, n. 6, p. 1-23, 29 dez. 2021. DOI 10.26843/rencima.v12n6a17. Disponível em: <https://revistapos.cruzeirodosul.edu.br/index.php/rencima/article/view/3237>. Acesso em: 29 set. 2023.

OLIVEIRA, C. B.; GONZAGA, A. M. AS CONTRIBUIÇÕES DE PAULO FREIRE A UMA EDUCAÇÃO CIENTÍFICA NA FORMAÇÃO DOCENTE. **Itinerarius Reflectionis**, Goiânia, v. 8, n. 1, 2012. DOI: 10.5216/ir.v1i12.1325. Disponível em: <https://revistas.ufj.edu.br/ir/article/view/20382>. Acesso em: 22 set. 2023.

OLIVEIRA, M. L. C. L. de; OLIVEIRA, O. A. M. de. PAULO FREIRE E FORMAÇÃO DE EDUCADORES: uma epistemologia em construção dialógica?. **Movimento-revista de educação**, n. 7, p. 281-302, 9 nov. 2017.

PESCE, L. INTERAÇÃO DIALÓGICA: Conceito freireano que pode ser vivenciado na educação básica brasileira. **Debates em Educação**, Maceió, v. 2, n. 3, p. 1-15, Jan./Jun. 2010. PIN, S. A.; NOGARO, A.; WEYH, C. B. Formação de professores na perspectiva freireana: dizer o mundo e aprender/ensinar o mundo. **Educação**, [S. l.], v. 41, n. 3, p. 553–566, 2016. DOI: 10.5902/1984644417994. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reeducacao/article/view/17994>. Acesso em: 21 set. 2023.

PIN, S. A.; NOGARO, A.; WEYH, C. B. Formação de professores na perspectiva freireana: dizer o mundo e aprender/ensinar o mundo. **Educação**, [S. l.], v. 41, n. 3, p. 553–566, 2016. DOI: 10.5902/1984644417994. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reeducacao/article/view/17994>. Acesso em: 21 set. 2023.

RODRIGUES, L. P. F.; ZANETI, I. C. B. B.; LARANJEIRA, N. P. Sustentabilidade, Segurança Alimentar e Gestão Ambiental para a Promoção da Saúde e Qualidade de Vida. **Participação**, [S. l.], n. 19, 2012. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/participacao/article/view/23389>. Acesso em: 8 nov. 2023.

ROMÃO, E. S. EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO: PARA UMA NOVA DIDÁTICA NA ESCOLA BÁSICA. *In*: DANTAS, V. M. C. S.; MACHADO, M. A. C.; CRUZ, M. H. S. (Orgs.). **Formação docente, histórias e memórias: experiências no campo da educação**. Aracaju, SE: EDUNIT, 2020.

SAUL, A. M.; SAUL, A. Contribuições de Paulo Freire para a formação de educadores: fundamentos e práticas de um paradigma contra-hegemônico. **Educar em Revista**, n. 61, p. 19–36, jul. 2016.

SILVA, A. A. de F. *et al.* PESQUISA-AÇÃO: PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS. **Revista Prisma**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 2-15, 25 dez. 2021. Disponível em: <https://revistaprisma.emnuvens.com.br/prisma/article/view/39>. Acesso em: 17 ago. 2023.

SILVEIRA, D.T; CÓRDOVA, F. P. A Pesquisa Científica. *In*: GERHARDT, T. E; SILVEIRA, D. T. (Org.). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009. 120 p.

SIPIONI, M. E. *et al.* Percepções de professores da educação básica sobre alimentação saudável e educação alimentar e nutricional na escola. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 12, n. 2, p. 21-41, 2021.

THIOLLENT, M. **A inserção da pesquisa-ação no contexto da extensão universitária**. Rio de Janeiro: Coppe, 2003.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez & Autores Associados, 1988.

UNICEF. Plataforma dos centros urbanos 2017 - 2020. **Dicas para promover alimentação saudável entre crianças e adolescentes**. Brasil, 2019.